



OPKOMST, (BIJNA) ONDERGANG & WEDEROPSTANDING VAN GRAANGELUK (2019-2024)

Kaart: Joost Sleiderink

GraanGeluk 2019-2024

GraanGeluk begon in de lente van 2017 op het Wageningse Westbergveld met 1,2 hectare Aalter Troshaver. Op 7 juli 2019 startten we de Stichting GraanGeluk. Ons doel was een begin te maken met het revitaliseren van het Veluwe boerencultuurlandschap op en om de Veluwezoom conform het aloude agro-ecologische heidekringlooplandbouw.

Ondanks tal van tegenslagen zijn we hierin geslaagd, al hebben we ons oorspronkelijke Plan van Graanpak (2021-2023) al in 2022 moeten omgooien en reorganiseren. De steun vanuit het *Platform Natuurinclusieve Landbouw Gelderland* en het *Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit* (LNV) zijn onontbeerlijk geweest. Inmiddels hebben we top-resultaten bereikt en staan we op eigen benen.

Kruidenrijke wuivende korenvelden

Een circulair heidelandbouw-systeem op de Zuidwestelijke Veluwezoom is tot ons grote verdriet helaas onmogelijk geworden door conflicterend beleid vanuit de provincie zoals de uitkoop van de laatste landbouwgronden op de Veluwezoom voor natuurontwikkeling in precies ons projectgebied. En daar was al zo weinig landbouwgebied over gebleven. Maar, onze reorganisatie heeft gewerkt!

Want inmiddels natuurboeren we op de hele Veluwe en zelfs tot in het *Nederlands Openluchtmuseum* en elders in ons land met diverse soorten inheemse streekgranen en boekweit. De teller staat dit jaar op 96 hectares aan onbespoten agro-ecologische bloem- en kruidenrijke wuivende korenvelden voor GraanGeluk streekbier, -brood en -pasta. De natuur groeit en bloeit op onze akkers en het mooiste is dat we vanaf november 2023 ook onze eerste ambachtelijke bakkerij hebben: de *GraanGeluk Bakkerij* in de Arnhemse Steenstraat!

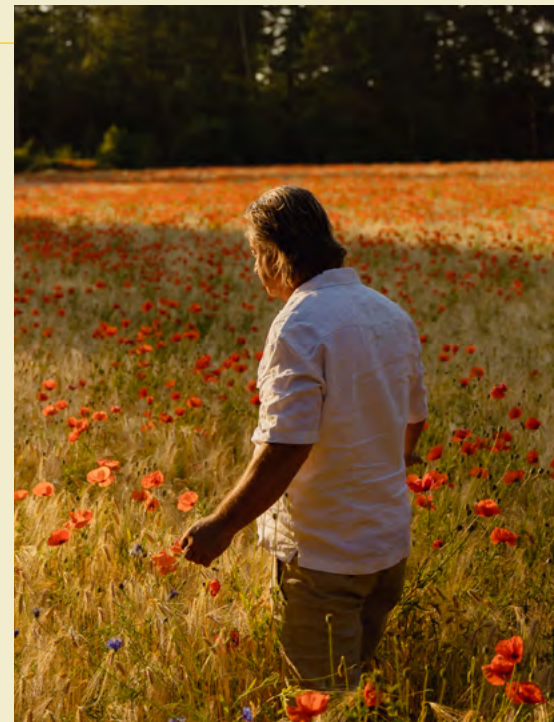


Foto: Maarten Delobel



BODEM, BIODIVERSITEIT & KORTE KETEN

Met onze lokaal-regionale kringlooplandbouw herstellen we zowel de biodiversiteit als de akkerbodems en de regionale markt (korte keten).

Onze kruidenrijke akkers slaan stikstof en koolstof (CO₂) op en we besparen met onze graanteelten maar liefst 25 procent water. We dragen dus bij aan een beter klimaat, meer (drink)water en vermindering van stikstof. We zijn apetrots op het feit dat de akkerbodems die we al vijf jaar of langer beheren de hoogste graad van organische stof bleken te hebben in een onafhankelijk wetenschappelijk bodemonderzoek van de WUR. Van de 15 onderzochte percelen, stonden drie van onze akkers

bovenaan. Ook de inheemse, zeldzame akkerkruiden doen het op onze akkers graantoonbaar goed. *GraanGeluk* werkt inmiddels (2024) samen met 38 loonwerkers en collega-agrariërs, 8 bakkerijen, 9 molens, 4 brouwers, drie mouterijen, 5 schaapherders, enkele imkers en een groot aantal horeca-afnemers (restaurants) waarmee wij dus een flink graandeel hebben in de wederopbouw van een lokaal-regionale markt met korte ketens. In het *Nederlands Openluchtmuseum* telen we de door ons in Nederland geherintroduceerde Veluws Kruiprogge in het hart van het oude landgoedpark, op 'Het Platteland' en naast de Saksische boerderij





Foto: Esther Meijer Fotografie

GraanDeelHouders

Het is ons gelukt om in de afgelopen drie jaar ruim 1100 Graandeelhouders te vinden die één of meer van onze GraanDelen hebben gekocht, zijnde een donatie van honderd euro per GraanDeel. Voor ieder GraanDeel leveren wij wel een reward, een GraanGelukspakket ter waarde van ongeveer dertig euro die we uitdelen tijdens onze events en op ons jaarlijkse oogstfeest bij de

Witte Watermolen in Arnhem. De donaties zijn er om de *Stichting GraanGeluk* in de benen te houden en zijn te koop via onze www.graangeluk.nl website waar ook onze prijswinnende bieren en streekpasta's te koop zijn. Inmiddels is er een gelieerde holding met daaraan verbonden drie nieuwe bv's die de private onderdelen overnemen zodat de *Stichting GraanGeluk* zich weer puur kan richten op de immateriële en agro-ecologische activiteiten.

GraanGeluk Bakkerista

Op 6 november 2023 hebben wij de *bakkerijwinkel van Tom van Otterloo* in de Arnhemse Steenstraat van onze vriend en zakelijke partner Tom overgenomen om daar de eerste *GraanGeluk Bakkerista* van te maken. We hebben Matthijs Lorier als nieuwe bakker graangenomen, onze eerste 'Bakkerista,' die samen met de bakkers Danny Heath en Tom van Otterloo nieuwe desem streekbroden zijn graan

ontwikkelen en ook nieuwe bakkerista's graan opleiden. Ook graan we workshops en demonstraties geven. Letterlijk op dit moment (15-26 april 2024) zijn we bezig met een verbouwing van onze bakkerijwinkel, een herinrichting en restyling. We graan de meest lokaal-regionale puur ambachtelijke agro-ecologische topbakkerij van Nederland neerzetten als revival van het warme bakkersambacht. *De GraanGeluk Bakkerista* heeft een eigen website met webshop www.bakkerista.nl



Ontwerp: Rolf Hopman



Foto: Esther Meijer Fotografie



GEZONDE STREEK- PRODUCTEN

De *Stichting GraanGeluk* maakt de missie om landbouw en natuur plus de korte ketens weer met elkaar in verbinding te brengen dus waar. Onze granen malen wij in monumentale molens zoals de 554-jarige *Witte Watermolen* en lokale streekbakkers in onze *GraanGeluk Bakkerista* in Arnhem en elders op en om de Veluwezoom (Joris Brood, Martin Admiraal, Bas van Leersum, Ivo's

pizza's & bread) en Nijmegen (Trash'ure taarten) bakken daar met passie smaakvolle, gezonde desembroden, banket of taarten van. Ook onze ambachtelijke streekpasta's gemaakt van onze historische granen zoals spelt, emmer, rogge en boekweit lopen bijzonder goed.

Wereldbier van hier

Onze grootste trots zijn onze successen samen met de *Stadsbrouwerij Wageningen*. Najaar 2020 won ons Gelders GraanGeluk de gouden medaille in de categorie beste speciaalbier ter wereld (onder 7 procent) bij de prestigieuze *Brussels Beer Challenge*. Najaar 2023 wonnen we de zilveren medaille voor onze smaakvolle *Veluwezoomer GraanGeluk*, gemaakt van drie

streekgranen, korenbloem en klapproos. En ons *Hoewelaker Roggebier* – hetzelfde recept als onze *Roggeweizen* – is recent op de mondiale bier-app *Untappd* verkozen als het beste Nederlandse roggebier! Wellicht volgen onze smaaksensaties *GraanGeluk Trippel* en *GraanGeluk IPA* nog.



Foto: Maarten Delobel



Plan van Graanpak 2024-2030 en tips & trics voor de overheid

De Stichting GraanGeluk heeft groeiambities voor de komende jaren. We willen van honderd via duizend naar op termijn zo'n vierduizend biodiverse agro-ecologische hectares voor streekbrood, -bier en -pasta. We weten wat hiervoor nodig is. Ook de overheid is hierin aan zet. Naast agrarisch natuurbeheer moet ook onze agro-ecologische methodiek van natuurlijk agrarisch beheer linksom of rechtsom

worden vergoed. GraanGeluk borgt maar liefst acht (!) eco-systeemdiensten waaronder bodemleven, stikstof en CO₂-opslag, waterbesparende teelt, klimaat adaptieve graanteelt, behoud cultuurlandschap, biodiversiteit en wederopbouw van een commonsachtige lokaal-regionale markt.



Bodemfonds

Er is een nieuw bodem- en monitoringsfonds nodig voor bodemverbetering graangezien veel akkerbodems in Gelderland en elders in ons land zijn uitgehongerd, uitgeteerd en vaak ook met te veel gewasbescherming zijn vergiftigd. Dit systeemprobleem is niet alleen de schuld van agrariërs maar van het vanaf de jaren vijftig al gegroeide (te) intensieve landbouwsysteem dat op de schop moet waar het gaat om gebieden in en om natuur. Naar onze schatting gaat het om ongeveer een derde van alle landbouwgrond in Nederland die agro-ecologisch moet worden.

Overheid en maatschappij (burgers/consumenten) staan samen aan de lat om ons land opnieuw te ruilverkavelen maar dan omgekeerd, niet van klein naar groot, maar van groot naar klein of medium. Zo'n nieuwe herkaveling en herinrichting kan alleen slagen met goede langjarige eco-systeemdienstvergoedingen om onze voedselbodems weer vruchtbaar en natuurrijk te maken zodat ook onze kinderen en kleinkinderen in de toekomst hun eten uit eigen streek blijven krijgen. Dat dat kan, heeft de *Stichting GraanGeluk* ruimschoots bewezen.



CONTACT

Zijpendaalseweg 91,
6814 CG, Arnhem
info@graangeluk.nl
www.graangeluk.nl